

## Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2023

### **Confrérie de la Tarte au Fromage « Le Blanke Doreye » de Jodoigne**

**Le samedi 27 mai 2023**

10h30 : accueil à la salle du CEPES, chaussée de Tirlemont 85 à 1370 Jodoigne

11h00 : mise en habits – appel des confréries

11h30 : chapitre dans la salle du CEPES et intronisations

13h00 : banquet

#### **Menu**

- Bulles festives et fines mises en bouche sur assiette
- Le sandre de rivière simplement poché, canapé de bintjes et algues marines, herbes vertes et chimichurri
- La mangue en sorbet et liqueur, granité de grenade
- L'émincé de cochon de lait, jus crémé au cidre, oignons glacés, pommes golden et confiture d'oignons, grenailles au beurre fermier
- L'envol du XXXème, « blanke doreye », quenelle vanille de Madagascar, écume à l'arabica
- La tasse de moka

**Prix : 55 €/p. Boissons non comprises. (Prix démocratiques)**

**Traiteur : Luc Stiénon, animation : Intermezzo**

**Inscription : avant le 15 mai 2023.**

-----

### **Confrérie de la Djaye de Tellin**

**Le samedi 03 juin 2023**

15h30 : accueil dans la cour de l'ancien musée de la Cloche à Tellin, mise en habits

16h15 : appel des confréries et départ en cortège vers l'Eglise de Tellin

16h45 : ouverture du chapitre

18h00 : apéritif suivi du banquet et de la soirée dansante à la salle des fêtes de Resteigne

#### **Menu**

- Bulles apéritives et amuse-bouches
- Asperges de Malines en velouté, croutons aillés et pointe de muscade
- Filet de rouget de roche, risotto aux champignons blonds et jus d'herbes vertes
- Entremet exotique, rhum des Caraïbes et menthe glacée
- Mignonettes de lait, échalotes marinées et oignons rouges, bintjes écrasées au parfum de cerfeuil
- Vanille Madagascar, Djaye pilée, verrine de Djaye en liqueur
- Tasse de moka

**Prix : 50 €/p.**

**Inscription : avant le 24 mai 2023.**

## Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2023

### **Commanderie du Fromage de Ste Maure de Touraine**

#### **Le dimanche 04 juin 2023**

09h00 : accueil à l'école Voltaire et petit-déjeuner

09h30 : mise en habits et départ pour la visite de la foire

11h00 : retour vers Voltaire, temps libre jusque 12h30

12h30 : déjeuner dans la salle des fêtes

15h00 : retour à Voltaire, mise en habits

15h30 : présentation des confréries puis défilé

16h30 : salle des fêtes : proclamation du Chèvre d'or et des résultats du concours

16h45 : grand chapitre d'intronisations

17h30 : casse-croute des confréries

#### **Menu**

- Apéritif et ses mises en bouche
- Buffet d'entrées
- Charcuteries
- Plats chauds au choix
- Plateaux de fromages
- Desserts
- Café

**Prix : 26 €/p.**

**Inscription : avant le 14 mai 2023.**

---

### **Confrérie de la Grusalle et de la Trappiste de Rochefort (40<sup>ème</sup> anniversaire)**

#### **Le samedi 17 juin 2023**

16h00 : accueil (confréries et autorités) sous le chapiteau du festival du rire, square de l'amicale, rue de Behogne 5. (Café, tarte, trappiste)

17h00 : 40<sup>ème</sup> chapitre (si mauvais temps, chapitre au centre culturel tout proche)

19h00 : apéritif et agapes à la salle polyvalente du centre culturel

#### **Menu**

- Les bulles pour votre accueil, assiette de mises en bouche.
- Foie gras de canard poêlé, jus au porto, Jona gold pochée vanille, caramel d'oignon rouge
- Filet de bar victoria, sauce en émulsion du citron limon, bintjes et algues marines en canapé, herbes vertes chimichurri
- Le pêche de vigne en sorbet, sa liqueur sur un granité fruits rouges
- Mignon de lait émincé, crème et cognac, légumes du matin, grenailles au beurre fermier et ail frais
- Le gâteau biscuit duchesse et crème diplomate pour le 40<sup>ème</sup> accompagné du délice de la Grusalle

**Prix : 65 €/p. Boissons à table comprises, eaux, vin rouge et vin blanc. Boissons bar = prix démocratiques. Traiteur : Luc Stiènon. Ambiance musicale.**

**Inscription : avant le 12 juin 2023.**

**Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2023**

**Confrérie de la Cuisse Cochonne de Bazoncourt (France)**

**Le dimanche 18 juin 2023**

09h00 : accueil (buffet de cochonnailles)

10h30 : mise en habits

10h45 : chapitre

12h00 : apéro sympa

13h00 : agapes préparées par les membres de la confrérie

**Menu**

- Assiette de Bazoncourt
- Trou lorrain
- Jambon à l'os avec son accompagnement
- Régal des escargots
- Passage des laitiers
- Le petit Brésilien

**Prix : 65 €/p. Boissons comprises.**

**Animation : « les balladins show »**

**Si arrivée le 17 juin, possibilité de repas surprise à 19h00 au foyer rural pour 22€**

**Inscription : avant le 11 juin 2023.**

-----

**Confrérie des Chaussons et de la Moinette d'Ellezelles**

**Le dimanche 18 juin 2023**

09h15 : accueil et petit-déjeuner, salle CACS, place 11 à 7890 Ellezelles - mise en habits

10h00 : cortège vers « Eul Pichoûr » qui revêtira le costume de la confrérie de La Louve de La Louvière

10h30 : chapitre dans la salle CACS et intronisations

12h00 : dégustation de la Moinette

12h45 : départ vers les salons Rémington, rue des prisonniers politiques 32 à Renaix

**Menu**

- Accueil pétillant et saveurs du terroir
- Variété de tomates, burrata et pancetta, crémeux basilic-pesto
- Asperges de Malines à la polonaise, magret de canard fumé
- Sorbet de Kumquat
- Filet de pintadeau farci avec sa cuisse, sauce aux cèpes, légumes printaniers, pomme de terre Macaire
- Déclinaison de trois mousses au chocolat, gaufrette crémeux exotique, son Crunch
- Café - thé

**Prix : 75 €/p. prix all in (apéritif -vins blanc et rouge – café – eaux à discrétion servis à table pendant le repas.**

**Traiteur : Glen Vanderbrugge, animation : Jan Parent et ses chanteuses**

**Inscription : avant le 01 juin 2023.**

-----

### Supplément 1 du bulletin n° 3 de l'année 2023

#### **Confrérie du Haut Koenigsbourg (France)**

**Le samedi 10 juin 2023**

18h00 : rassemblement à la porte du château

18h15 : au cellier : allocution de bienvenue par le Grand Maître, dégustation commentée des vins sélectionnés par la confrérie, intronisations

#### **Menu**

**Tous les vins = prix d'excellence de la confrérie du Haut-Koenigsbourg**

- Le flan de cèpe, crème aux deux asperges, julienne de serrano, croustillante, chips de parmesan (Pinot gris)
- Le pavé de bar, viennoise noisette – citron, polenta crémeuse, sauce verte, petits légumes croquants (Riesling)
- Interlude surprise
- Le filet de bœuf façon Wellington, sauce porto, brisures de truffes et ses garnitures, pommes duchesse à l'ail noir (pinot noir)
- L'incontournable bleu de Gex présenté par la confrérie des amateurs du bleu de Gex (gewurztraminer)
- L'allumette aux fraises et pamplemousse rose à la rhubarbe (gewurztraminer)

**Prix : 110 €/p. Le menu comprend : apéritif, vins, eaux, café, menu, animation musicale et dégustation commentée**

**Tenue : tenue de ville, costume, cravate ; pour les dames : robe élégante (pas obligation robe longue) Pour les confréries, vous pouvez porter vos tenues d'apparat (pas de vestiaire)**

**Achat d'un verre (5€) comme « passe entrée » et pour la dégustation**

**Intronisation : limitées, sur parrainage et payantes (40€), soumises au conseil restreint**

**Inscription : avant le 26 mai 2023.**

---

**Si vous souhaitez participer à l'un ou l'autre de ces chapitres,**

**Faites-le savoir, avant la date indiquée :**

- de préférence par le formulaire informatique,
- soit à Bernard Wautelet (tél : 0474/29.70.59)
- Ou encore, par courriel à : [bernard.wautelet56@gmail.com](mailto:bernard.wautelet56@gmail.com)